

武汉市政府采购项目

采购需求及采购实施计划

项目名称：2025年食堂运营服务

采购单位：武汉市城市道路桥隧事务中心

编制时间：2025年02月

采购需求和采购实施计划

一、项目基本情况

1.1项目名称和预算金额(或最高限价):

项目名称: 2025年食堂运营服务

预算金额: 157.68万元; 最高限价: 157.68 (万元)

1.2采购项目的功能或者目标:

根据采购人需要拟派厨师负责制作每个服务点位的职工工作餐,同时每天按采购人要求负责配送每个服务点位所需食材

1.3预算绩效目标:

为我单位职工就餐提供物美价廉、优质安全的食材服务。

二、需求调查情况

本采购项目不属于《政府采购需求管理办法》第十一条规定情形。

三、公开征求意见情况

本采购项目不属于政府向社会公众提供的公共服务项目。

四、采购需求

一.采购标的汇总表:

包号	标的序号	标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	绿色发展	预留
1	1	2025年食堂运营服务	C22040000餐饮服务	项	1	否	否	否	预留全部,预留金额以实际报财政计划为准,占比100%

二.技术要求和商务要求

2.1服务内容

根据采购人需要拟派厨师负责制作每个服务点位的职工工作餐,同时每天按采购人要求负责配送每个服务点位所需食材。

2.2期限

期限（服务期）：1年（合同签订之日起12个月），服务期满后采购人将对中标人进行综合考评、考核、评估，依据综合考评情况可续签下一年服务合同，续签最长不超过两年。

2.3报价要求

投标报价=食材采购费用+食堂人员外包费用+其他费用（一次性进餐用品、洗涤工具费、税费等）。

投标人一律用人民币报价且报价为包干价。投标人的投标报价应包括完成本项目的全部费用，投标人对报价的准确性和完整性负责，任何漏报、错报等均是投标人的风险。

2.4结算方式

以单位用餐人员食堂卡消费金额为支付基数，按照每月考核情况进行据实结算。

2.5付款方式

中标人每月10日前将上月餐费正规发票交采购人，采购人在收到发票后安排将餐费按约定方式支付到中标人帐户中。

2.6采购清单及要求

一、主要技术要求

（一）采购标的服务内容

1、就餐人员

在编和人事代理人员146人。

2、就餐时间

早餐07:30-8:30（全菜品供应）

午餐11:40-12:40（全菜品供应）

晚餐18:00-19:00（如遇采购人单位人员加班等特殊原因，需提供晚餐的，中标人须提供全菜品供应）

采购人可根据工作需要，向中标人提出变更就餐时间，中标人应予以积极配合，并须准时开餐，做到饭热菜香，此外，中标单位要能满足准备客餐的相关要求。

食堂不得自行接纳非采购人指定的部门安排的人员就餐，否则相关费用由中标人自行承担。

3、食品品种服务

每周制订相应食谱，每周内每日品种不重复，至少连续1周菜品不得重复。

所有就餐点供应品种保持一致，保证食品加工卫生新鲜、品种丰富、营养搭配科学、饭菜可口。食品健康，低盐、低糖。特别考虑饮食健康，避免高糖量菜品。

4、菜品价钱、配比及重量

菜品荤素配比及份量：配比，荤菜 \geq 80g，配菜 \leq 70g；份量，荤菜 \geq 150g，素菜 \geq 100g

菜品单价：早餐，素粉面 \leq 4块，荤粉面 \leq 11块，煎炸 \leq 2块，面点 \leq 2块，鸡蛋 \leq 1.5块；中（晚）餐，净荤类 \leq 9块，配荤类 \leq 6块，素菜 \leq 5，时令菜品可与采购人协商定价，所有食堂售出食品价钱需由采购人最终确认同意。

市道桥中心办公楼食堂：

早餐品种：周一至周五：面点类（包子、馒头、烧麦、蒸饺、小笼包、粽子、蛋黄酥等）、水煮汤煲类（热干粉面、炸酱粉面、牛肉粉面、鱼糊粉等）、锅贴煎炸类（煎包、煎饺、鸡蛋软饼、豆皮、面窝、油条、油饼、油香、鸡冠饺等）、稀食甜羹类（豆浆、银耳汤、糊米酒、绿（红）豆汤、豆腐脑等）、五谷杂粮类（八宝粥、紫薯薏米粥、皮蛋瘦肉粥、鱼片粥、燕麦粥等）、咸菜小菜类、牛奶酸奶（同时提供，供进餐人员任选）类。（具体标准根据采购人需求制定）

中、晚餐品种：周一至周五：五菜一汤，三荤两素，每天荤素类、时令类等循环推出，主要有：净荤类（红烧肉、粉蒸排骨等）、配荤类（鱼香肉丝、宫保鸡丁等）、鱼类（清蒸武昌鱼、剥皮鱼、带鱼、红烧鱼块等）、禽蛋类、豆制品类、时令青菜类、咸菜类、营养汤、水果（中餐供应）等。（具体标准根据采购人需求制定）

百步亭现代城新办公楼食堂：

早餐品种：周一至周五：面点类（包子、馒头、烧麦、蒸饺、小笼包、粽子、蛋黄酥等）、水煮汤煲类（热干粉面、炸酱粉面、牛肉粉面、鱼糊粉等）、锅贴煎炸类（煎包、煎饺、鸡蛋软饼、豆皮、面窝、油条、油饼、油香、鸡冠饺等）、稀食甜羹类（豆浆、银耳汤、糊米酒、绿（红）豆汤、豆腐脑等）、五谷杂粮类（八宝粥、紫薯薏米粥、皮蛋瘦肉粥、鱼片粥、燕麦粥等）、咸菜小菜类、牛奶酸奶（同时提供，供进餐人员任选）类。（采取自助餐模式，具体标准根据采购人需求制定）

中、晚餐品种：周一至周五：九菜一汤，五荤两素两凉菜，每天荤素类、时令类等循环推出，主要有：净荤类（红烧肉、粉蒸排骨等）、配荤类（鱼香肉丝、宫保鸡丁等）、鱼类（清蒸武昌鱼、剥皮鱼、带鱼、红烧鱼块等）、禽蛋类、豆制品类、时令青菜类、咸菜类、营养汤、水果（中餐供应）等。（采取自助餐模式，具体标准根据采购人需求制定）

5、低值易耗品保障服务

投标人承担各类低值易耗品保障，满足项目需要。

名 称	备 注
工作人员工作服	冬季、夏季各1套
工作鞋	
一次性手套、口罩、帽子	
围裙、袖套	
洗碗清洁剂	
餐厅除油剂	
洗衣粉	
餐巾纸	
洗手液	
免洗消毒液	
牙签	
片碱	
洗碗布	
扫把、拖布	
备 注	1、招标文件未列出的其他易耗品、保洁工具、设备等由投标人自行充分考虑，采购人不再支付费用； 2、禁止使用钢丝球，禁止使用化学清洁剂。

（二）其他技术要求

1、采购人食堂现有各类可正常使用的设施设备，经采购人和投标人双方核实数量，登记造册备案后，交由投标人使用并做好维修保养，所有权仍属采购人。如需要更新或添置设备，由投标人自行购置。合同期满，原有设施设备属于采购人，新购置的设备属于投标人。未经采购人许可，投标人不得擅自对食堂基建部分进行改造或移作其它用途。

2、加强食堂设备管理，无设备带病运转现象。加强食堂防火、防盗、防毒防范工作；做好食堂电器、设备的使用管理，保证安全生产。因餐饮承包商管理不善造成的一切后果及相应赔偿由中标服务商自行负责。

3、场地使用、水、电等费用由采购人免费提供，燃气费、洗涤用品、工具费、一次性进餐用品（包括碗筷、食堂餐巾纸等常用用品）、抽烟机的清洗（原则上一年4次）由投标人承担，一并报入报价中。

4、菜品口味和质量无法满足职工需求时，需限期整改，必要时采购人可直接要求进行厨师及相关人员的更换。

5、传统节日，为职工免费提供节日特色食品加餐。如：端午节提供粽子、咸蛋；中秋节提供月饼；元宵节提供汤圆。

6、就餐卡可在食堂兑换牛奶、酸奶、卤制品等生活用品，价格不得高于中百超市和武商超市正常定价（提供用品价格需由采购人确认同意）。

二、人员、设备要求

（一）项目服务人员要求：

名称	人员要求
市道桥中心办公楼	拟投入服务人员不得少于3名，其中红案厨师：1名、白案面点师1名、勤杂服务人员不得少于1名。
百步亭现代城新办公楼	拟投入服务人员不得少于7名（含食堂领班1名），其中白案面点师不得少于1名、红案厨师不得少于2名、切配案子不得少于1名、食堂勤杂服务人员不得少于2名。

（二）人员配备要求：

序号	岗位	任职要求
1	食堂领班	年龄50岁以下，有健康证、有中式烹调师证，熟悉食品卫生法及餐饮行业的相关规定。工作责任心强，具备三年以上的餐饮行业管理工作经验，具有良好的组织、协调、沟通能力。

2	红案	年龄50岁以下，有健康证、至少1名人员具有中式烹调师证，工作责任心强，两年以上湘菜或川菜餐饮行业工作经验。
3	白案面点	年龄50岁以下，有健康证、至少1名人员具有面点师证，工作责任心强，两年以上餐饮行业管理工作经验，擅长豆皮、烧卖、油香等武汉过早特色小吃。
4	切配案子	年龄50岁以下，有健康证、工作责任心强。
5	勤杂服务人员	年龄55岁以下，有健康证，工作责任心强，能吃苦耐劳。

备注：

1、所配备人员应注重业务素质及思想道德品质方面的要求。

2、厨师及其服务人员在承担本项目的同时不得承担其它项目；节假日及法定假日提供全员服务，不另算加班费。

3、节假日及法定假日如需特殊情况必须由食堂领班和具有解决相关应急事件经验的管理人员带班。

4、所有人员劳动合同齐全、随时备查，员工工资不得低于武汉市最低工资标准，必须办理五险（养老保险、失业保险、医疗保险、工伤保险、生育保险）（人员的工资、社会保险以投标截止时正在执行的国家文件为依据进行报价）。

（三）制度的建立

1、服务期内，中标人应建立全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、岗位责任、物流采购和供应等方面。

2、中标人应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生安全工作，采购人有权进行监督和检查。若发生食物中毒、火灾等安全责任事故，后果由中标人全部承担，采购人有权终止合同并追究中标人的责任。

（四）食堂内部管理

1、食堂上岗人员要求：每日上岗人员需统一着工装，工作时需佩戴口罩和帽子，穿着整洁，仪表端庄，服务需热情周到。全体员工需持证上岗，证件须在有效期内使用，更新费用由中标单位承担。

2、保证饭菜质量、色香味俱全，严禁经营变质、变味以及隔夜饭菜。

3、食堂项目经理要求：具有独立项目三年以上餐饮管理经验，能够不断创新餐饮品种，具有较高认知，切实满足职工就餐需。

（五）卫生清洁及垃圾管理

投标人应负责所有餐饮区域的卫生清洁，为此投标人应制定一份卫生清洁方案，包括但不限于虫害消杀、日常保洁方案等，所制定的方案应符合政府职能部门的相关规定和要求，并负责向采购人报告任何可能引起职业健康安全风险的事故。

投标人负责所有餐饮区域的垃圾处置工作。包括但不限于垃圾桶规格建议、垃圾桶数量、垃圾桶清洁消毒等，垃圾桶内套垃圾袋，并加盖密闭。严格按照垃圾分类的要求执行进行处理。垃圾暂存地周围应当保持清洁，对垃圾桶和垃圾存放点每天必须消毒。

（六）食材采购及管理要求

1、鸡、鸭冷冻品类

（冻）鸡鸭及其副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志。

2、水产类

鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

3新鲜肉制品类

鲜肉或当日早市肉，无注水，有动物检疫合格章及合格证，皮毛清理干净，根据需要进行了改刀和加工。动物内脏：当天早市产品，清理干净，无异味，并提供合格证明。

4、蔬菜类

从蔬菜的色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨，甘辛香，甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡，甜酸，清爽鲜美，少数具有辛酸，苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味为异常；从蔬菜形态来

看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常，不新鲜的蔬菜，例如萎蔫，枯竭，损伤，病变，虫害侵蚀等引起的形态异常等。

5、干货调料类

调料、干货须是正规知名厂家或代理商，有商标牌号，注明生产日期、产地、包装规格、有“QS”标志；味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志。通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉，嗅觉，味觉，触觉等鉴定食品的外观形状，色泽，气味，滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。

6、粮油类

米、油、面粉、豆类货物必须符合食品安全要求，要提供 SC 认证、检测机构发出的产品检验合格证书，不得采用转基因类产品。散装豆类：提供生产厂家营业执照、食品生产许可证、检测机构发出的产品检验合格证书。

7、食品采购

应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受采购人、执法人员的监督和检查。不得采购烟、酒（料酒除外）、茶、高档食材等食材。

8、食品卫生安全

遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由投标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

预包装产品外包装良好，外包装上必须标明名称、规格、净含量、生产日期、保质期等；产品外包装有“QS”标志；标明成分或者配料表；贮存条件；标明生产者的名称、地址、联系方式；产品标准代号；生产许可证编号。

食品添加剂应当有标签、说明书和包装。以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

为保证食品的质量及安全性，成交供应商应对每批次的主要采购项目：鸡、鸭、鱼、肉、新鲜蔬菜、干货调料类等建立档案，做到采购产品的可追溯性。

餐具保障服务

严格落实餐具除菌消毒制度，及时清理残缺、破损和受污染的餐具，每个食堂每季度抽查送检1次餐具，复用餐具消毒检测检验每年不少于4次，检测的相关费用均由中标人承担，食品安全卫生率达到98%。餐具需根据采购人要求及时更换，更换费用由中标单位承担。

就餐环境服务

严格执行《食品安全法》相关要求，制定各种规章制度和应急预案。时刻保持操作间清洁、卫生，及时清除厨房油烟、垃圾和杂物。每周组织1次大扫除，保证就餐环境干净、整洁、舒适。

三、项目验收（考核）标准

1、建立职工评议职工食堂制度，每月随机抽取10名职工对食堂工作进行评议，职工评议食堂意见为：满意、基本满意、不满意三种。若满意、基本满意率低于70%，不满意率高于30%，第一次对中标人进行警告，第二次采购人有权终止协议。

2、食堂设立意见箱（每个食堂一个），每月开箱一次，虚心听取职工意见，并将意见转达中标人，以便改进工作。

3、采购人将建立日常考核、定期考核机制，考核结果85分及以上为合格，当月考核分低于85分，甲方有权就存在的问题提出通报并要求乙方限期整改，考核分数高于60分低于85分，按照每分1000元进行处罚，考核分数低于60分，按照每分2000元进行处罚；全年累计三个月考核低于85分，甲方有权终止合同。

四、报价要求

投标报价=食材采购费用+食堂人员外包费用+其他费用（一次性进餐用品、洗涤工具费、税费等）。

投标人一律用人民币报价且报价为包干价。投标人的投标报价应包括完成本项目的全部费用，投标人对报价的准确性和完整性负责，任何漏报、错报等均是投标人的风险

。

武汉市城市道路桥隧事务中心食堂运营服务项目考核办法

为规范武汉市城市道路桥隧事务中心（以下简称“市道桥中心”）食堂运营服务项目的日常管理工作，提高食堂服务公司管理水平，优化食堂服务质量，保证市道桥中心全体干部职工合法权益，特制定本考核办法。

一、考核标准制定依据

1、人力资源市场管理条例

2、招标文件及合同要求

二、考核内容

- 1、食堂工作人员管理；
- 2、服务场所综合管理；
- 3、操作间等综合管理；
- 4、食材、货物管理；
- 5、加工作业管理；
- 6、环境卫生管理。

三、考核办法

1、考核分为月度检查考核和日常检查考核两种，月度考核总评分由月度检查考核评分和日常检查考核评分两部分组成，月度检查考核评分占总评分的50%，日常检查考核评分占总评分的50%。低于月度考核总评分合格分的给予经济处罚。月度考核总评分=月度考核*50%+日常检查考核×50%。

2、月度检查考核每月一次，安排在次月进行，具体考核时间由市道桥中心考核小组协商后通知食堂服务公司，对食堂运营上月服务质量进行考核，考核小组由中心办公室、财务科等科室抽取人员组成，纪检部门对考核过程进行监督。为了以示公允，月度检查考核请食堂服务公司共同参加，但食堂服务公司不参与评分工作。

3、月度检查考核和日常检查考核考核按照《食堂运营服务工作考核表》实施。甲方有权就存在的问题提出通报并要求乙方限期整改。

四、考核经济处罚

1、考核评分满分100分，每月度考核检查评分【85-100】（含85分）为合格；【66-85】（含66分，不含85分）为基本合格；66分以下为不合格。按考核结果计算支付劳务服务费。

考核结果85分及以上为合格，全额支付上月食堂运营服务费；

当月考核分数高于或等于66分，低于85分，对比85分，按照每分1000元进行处罚；考核分数低于66分，直接扣除2万元运营服务费，同时对比85分，按照每分1000元进行处罚。

2、一个年度内连续2次月度考核不合格或累计3次月度考核不合格，不再续签下一年度服务合同，并且甲方有权终止合同。

3、建立职工评议职工食堂制度，每月随机抽取10名职工对食堂工作进行评议，职工评议食堂意见为：满意、基本满意、不满意三种。若满意、基本满意率低于70%，不满意率高于30%，第一次对食堂服务公司进行警告，第二次甲方有权终止合同。

4、设立意见簿（每个食堂一个），每月查看一次，虚心听取职工意见，并将意见转达中标人，以便改进工作。

5、出现在食堂进餐或购买熟食存在变质的情况，直接罚款3000元，一旦发生群体性食物中毒，使用腐败变质、霉变食材等恶劣行为，直接扣除5万元运营服务费，并依法追究法律责任，甲方有权终止合同。

6、乙方未经甲方同意，随意涨价，每次罚款5000元，如因市场行情确需调价，乙方需以市场调研为依据向甲方书面请示。

7、乙方未经甲方同意，随意更换红案、白案等食堂主要成员，每次罚款2000元。

7、甲方发现乙方未履行合同或采购需求条款，每发现一条罚款2000元

8、每次考核完成后，考核小组宣布考核结果及存在的问题，并限期整改，食堂服务公司如不能及时处理需上报说明原因，同一问题无正当理由反复出现，每个问题罚款1000元。

五、本协议未尽事宜，各方可另行协商达成补充协议，补充协议为本协议的组成部分，与本协议具有同等法律效力。补充协议与本协议不一致时，以补充协议为准。

五、采购实施计划

5.1 合同订立安排

5.1.1 采购项目预(概)算、最高限价：157.68万元

5.1.2 开展采购活动的时间安排：预计在2025年2月以公开招标方式进行采购。

序号	工作内容	预计时间	实施人
1	明确采购需求	3-5个工作日	采购人
2	采购方案确定		采购人、代理机构
3	签订采购代理委托协议		采购人、代理机构
4	拟定招标文件初稿		代理机构
5	确认招标文件		采购人
6	发布招标公告	不少于20个日历日，其中招标文件的发售期限不得少于5个工作日	代理机构
7	发出招标文件		代理机构
8	接受投标文件		代理机构
9	开标评审及推荐中标候选人	评审当日	评标委员会
10	报送评审报告	评审结束后1个工作日内	代理机构
11	采购人确认中标单位	收到评审报告后3个工作日内	采购人
12	中标结果公告	1个工作日	代理机构
13	发出中标通知书	中标结果公告同时发出	代理机构
14	签订合同	中标通知书发出后30天内	采购人、中标人
15	合同公示	合同签订后2个工作日内	采购人
16	合同履约	按合同要求履行	中标人
17	履约验收	按合同组织验收	采购人或委托代理机构、中标人

18	验收结果公告	结果确认后	采购人
----	--------	-------	-----

5.1.3落实政府采购政策功能情况;

(1) 政府采购促进中小企业发展政策; (2) 政府采购强制、优先采购节能产品政策; (3) 政府采购优先采购环保产品政策; (4) 政府采购支持监狱企业发展政策; (5) 政府采购促进残疾人就业政策; 具体内容详见本项目招标文件。

5.1.4采购组织形式和委托代理安排;

分散采购 集中采购

本项目不属于政府集中采购项目, 拟选择一家社会代理公司, 采用公开招标的方式进行采购。

5.1.5采购包划分与合同分包;

本项目共计1个项目包, 分包: 遵循招标文件要求。

5.1.6投标人资格条件;

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定, 即:

- (1) 具有独立承担民事责任的能力;
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
- (5) 参加政府采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录;
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

2、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人, 不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的, 不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单, 未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求: 投标人须为中小微型企业, 提供《中小企业声明函》。

6、本项目的特定资格要求: 投标人需具备食品经营许可证。

5.1.7采购方式;

公开招标

预计采用公开招标方式进行采购，具体以财政部门实际批准方式为准。

邀请招标

竞争性谈判

竞争性磋商

询价

单一来源采购

其他采购方式：___/___

选择采购方式的理由：根据《中华人民共和国政府采购法》第二十六条“公开招标应当作为政府采购的主要采购方式”

5.1.8竞争范围;

公开方式

通过面向市场公开发布招标公告的方式征集投标人，符合资格要求的投标人均可参与本项目竞争。

邀请方式，依据：___/___。

5.1.9评审规则;

评标项目	评标分项	评标分项及分值	分值
价格部分 (10分)	计算投标报价得分	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价（投标总报价）为评标基准价，其价格为10分。其他投标人的价格分按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×10%×100。	10
商务部分 (20分)	类似业绩	投标人近三年（2022年2月至今）承担过类似项目，每提供一个合同得2分，最高得10分，没有或未提供证明材料得0分。 提供加盖公章中标通知书及合同扫描件，并加盖投标人公章。	10
	客户评价	投标人近三年（2022年2月至今）获得客户评价的，每提供一个业主单位评价为满意得2分，最高得10分，没有或未提供证明材料得0分。	10

技术部分 (70分)	项目重难点分析及服务方案	<p>根据供应商提供的食堂管理服务模式，对项目实施的重难点提出具体的、合理的分析和解决措施方案进行综合对比评分。</p> <p>需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述2项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得3分；内容粗略但基本满足得1分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得0.5分；未提供不得分。此项最高得6分。</p>	6
		<p>根据供应商提供的服务方案、管理制度、服务保障措施方案进行综合对比评分。</p> <p>需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述3项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得2分；内容粗略但基本满足得1分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得0.5分；未提供不得分。此项最高得6分。</p>	6
	原材料采购、验收、管理方案	<p>供应商针对本项目提出的原材料采购、验收管理方案进行综合对比评分。</p> <p>需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述2项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得4分；内容粗略但基本满足得2分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得1分；未提供不得分。此项最高得8分。</p>	8
	卫生清洁及垃圾管理方案	<p>根据供应商提供的卫生清洁及垃圾管理方案进行综合对比评分。</p> <p>需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述2项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得4分；内容粗略但基本满足得2分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得1分；未提供不得分。此项最高得8分。</p>	8

安全措施情况	<p>根据供应商提供的安全措施情况进行综合对比评分。 需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述1项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得6分；内容粗略但基本满足得3分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得1分；未提供不得分。此项最高得6分。</p>	6
厨政方案	<p>根据供应商提供的厨政方案进行综合对比评分。 需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述1项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得6分；内容粗略但基本满足得3分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得1分；未提供不得分。此项最高得6分。</p>	6
设备设施操作及维护	<p>根据供应商提供的设备设施操作及维护方案进行综合对比评分。 需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述2项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得3分；内容粗略但基本满足得2分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得1分；未提供不得分。此项最高得6分。</p>	6
项目人员配备	<p>人员配备满足项目要求，岗位配置及培训机制能充分满足采购要求，人数充足合理的得5分；能满足采购要求，较为充足合理的得3分；基本满足采购要求，方案不太合理的得1分。</p>	5
	<p>对拟投入本项目相关人员的工作经验及持证情况进行评审，具备中式烹调师证四级（含）以上证书每个得2分，满分4分；中式面点师证四级（含）以上证书每个得3分，满分3分。此项最多得7分（提供加盖公章的人员证书复印件及网上查询截图）。</p>	7
服务考核标准	<p>根据供应商提供的服务考核标准进行综合对比评分。 需从以下维度进行综合评价：</p> <p>(1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。</p> <p>(2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。</p> <p>(3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。</p> <p>对上述1项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得6分；内容粗略但基本满足得3分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得1分；未提供不得分。此项最高得6分。</p>	6

	<p>根据供应商提供的应急处置方案进行综合对比评分。 需从以下维度进行综合评价： (1)符合度：方案需对以上内容进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容。 (2)完整性：方案需结合整体需求，进行全方面的响应，不得存在内容缺陷。 (3)合理性：方案需依据项目服务要求及相关标准规范进行科学表述，要求方案合理可落地。 对上述1项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得6分；内容粗略但基本满足得3分；内容粗略、缺乏跟踪性、完备性、可行性得1分；未提供不得分。此项最高得6分。</p>	6
--	--	---

5.1.10其他：无

5.2合同管理安排：

5.2.1合同类型；

买卖合同

建设工程合同

技术合同

物业服务合同

委托合同

其他： /

选择合同类型的理由：《民法典》第二十三章。

5.2.2定价方式；

固定总价，要求： /

固定单价，要求： /

成本补偿，要求： /

绩效激励，要求： /

选择定价方式的理由：客观、明确

5.2.3合同文本的主要条款；

合同范本

第一章 总则

第一条 本合同当事人

委托方（以下简称甲方）：

受托方（以下简称乙方）：

根据《中华人民共和国民法典》、《食品安全法》等法律、法规，双方本着自愿平等、公正公平、诚实信用、协商一致的原则，甲方将食堂委托乙方实施餐饮服务（包括食材采购、食堂外包服务），订立本合同，以便共同遵守。

第二条 食堂基本情况

（一）坐落位置：

名称	地址	服务主要内容
市道桥中心办公楼	武汉市江岸区马祖路17号	职工食堂外包（含食材采购、制作加工及食堂保洁等）
百步亭现代城新办公楼	武汉市江岸区百步亭花园路	职工食堂外包（含食材采购、制作加工及食堂保洁等）

注：具体位置以甲方实际要求为准

就餐人数：以甲方提供就餐人数为准

（二）项目服务人员要求：

名称	人员要求
市道桥中心办公楼	拟投入服务人员不得少于3名，其中红案厨师：1名、白案面点师1名、勤杂服务人员不得少于1名。
百步亭现代城新办公楼	拟投入服务人员不得少于6名（含食堂领班1名），其中白案面点师不得少于1名、红案厨师不得少于2名、切配案子不得少于1名、食堂勤杂服务人员不得少于1名。

（三）人员配备要求：

序号	岗位	任职要求
1	食堂领班	年龄50岁以下，有健康证、中式烹调师证，熟悉食品卫生法及餐饮行业的相关规定。工作责任心强，具备三年

		以上的餐饮行业管理工作经验，具有良好的组织、协调、沟通能力。
2	红案	年龄50岁以下，有健康证、至少1名人员具有中式烹调师证，工作责任心强，两年以上 湘菜或川菜 餐饮行业工作经验。
3	白案面点	年龄50岁以下，有健康证、至少1名人员具有中式面点师证，工作责任心强，两年以上餐饮行业管理工作经验， 擅长豆皮、烧卖、油香等武汉过早特色小吃。
4	切配案子	年龄50岁以下，有健康证、工作责任心强。
5	勤杂服务人员	年龄55岁以下，有健康证，工作责任心强，能吃苦耐劳。

第三条 用餐定价及标准

菜品采取平价供应，由乙方每周提供菜谱和定价清单报甲方审定后实行，早餐、中餐、晚餐采取选菜计价形式，据实结算。早餐，素粉面≤4块，荤粉面≤11块，煎炸≤2块，面点≤2块，鸡蛋≤1.5块；中（晚）餐，净荤类≤9块，配荤类≤6块，素菜≤5，时令菜品可与采购人协商定价，所有食堂售出菜品价钱需由采购人最终确认同意。在无刷卡条件下，由甲方确定用餐标准后通知乙方执行；在具备刷卡条件，甲方确定职工餐卡充值标准后，乙方执行。

(1) 市道桥中心办公楼食堂：

早餐周菜谱参考示例(周一至周五)

序号	类别	菜品名称	熟重	备注
1	面点类 (每天供应)	包子	75克	馅心25克
		馒头	70克	
2	水煮汤煲类	热干面	300克	

	(每天至少供应一种)	牛肉面	380-400克	带汤
			
3	锅贴煎炸类 (每天供应至少一种)	煎包/饺	35克	馅心15克
		油条	80克	
			
4	稀食甜羹类(每天供应至少一种)	豆浆	300克	
		绿(红)豆汤	300克	
		白米粥	不限量供应	
		八宝粥	300克	
			
5	咸菜小菜类(每天供应)	咸菜	不限量供应	
6	奶制品 (每天供应至少一种)	牛奶	1袋	
7		酸奶	1瓶	
8	蛋类(每天供应)	煮鸡蛋	1个	
具体标准根据采购人需求制定。				

中晚餐周菜谱参考示例(周一至周五): 五菜一汤, 三荤(至少包含一种净荤类)两素

序号	类别	熟重	荤量投入	备注
1	净荤类	150克	100克	
2	配荤类	150克	50克	
3	鱼类	150克		
4	豆制品类	150克		
5	时令青菜类	150克		
6	营养汤	350克		
7	米饭	250克	125克米	

8	水果	个		
9	咸菜类	不限量供应		
中晚餐提供小碗菜自选、称菜、风味特色、精品小炒等品类，满足不同人群要求 具体标准根据采购人需求制定。				

(2) 百步亭现代城新办公楼食堂(周一至周五)

早餐周菜谱参考示例

序号	类别	菜品名称	熟重	备注
1	面点类 (每天供应)	包子	75克	馅心25克
		馒头	70克	
2	水煮汤煲类 (每天至少供应两种)	热干面	300克	
		牛肉面	380-400克	带汤
			
3	锅贴煎炸类 (每天供应至少一种)	煎包/饺	35克	馅心15克
		油条	80克	
			
4	稀食甜羹类(每天供应至少一种)	豆浆	300克	
		绿(红)豆汤	300克	
		白米粥	不限量供应	
		八宝粥	300克	
			
5	咸菜小菜类(每天供应)	咸菜	不限量供应	
6	奶制品 (每天供应至少一种)	牛奶	1袋	
7		酸奶	1瓶	
8	蛋类(每天供应)	煮鸡蛋	1个	
具体标准根据采购人需求制定。				

中晚餐周菜谱参考示例(周一至周五): 六菜一汤, 四荤(至少包含两种净荤类) 两

素

序号	类别	熟重	荤量投入	备注
1	净荤类	150克	100克	
2	配荤类	150克	50克	
3	鱼类	150克		
4	豆制品类	150克		
5	时令青菜类	150克		
6	营养汤	350克		
7	米饭	250克	125克米	
8	水果	个		
9	咸菜类	不限量供应		
中晚餐提供小碗菜自选、称菜、风味特色、精品小炒等品类，满足不同人群要求 具体标准根据采购人需求制定。				

第四条 乙方提供服务的受益人为甲方全体工作人员、经甲方同意的其他工作人员和本项目食堂使用人，本项目的全体使用人员均应对履行本合同承担相应的责任。乙方不得自行接纳甲方指定的部门安排的人员就餐，否则相关费用由乙方自行承担。

第五条 传统节日，为甲方职工免费提供节日特色食品加餐。如：端午节提供粽子、咸蛋；中秋节提供月饼；元宵节提供汤圆。

第二章 委托服务事项

第六条 食堂餐饮服务事项：在甲方监管下做好食堂餐饮原材料、佐料、调料采购，提供每周膳食食谱（原则上每周内每日品种不重复），完成食品加工及餐饮服务等工作，保持食堂公共区域及操作间、仓库的卫生清洁，配合甲方做好各类临时加餐的加工及服务等工作，负责本项目的食品加工及售卖服务。

第七条 食堂餐饮委托服务方式：采用全承包方式，即乙方负责采购食材及低值易耗品，提供食堂服务人员，按甲方规定的进餐要求、标准对

食材进行加工、制作及售卖，负责食堂场所的用电用气安全，一旦出现安全事故，需承担责任；甲方提供服务所需设备、设施、水、电、气，并据实向乙方支付运营食堂服务费。

第八条 甲方在职和人事代理职工可使用餐卡在食堂兑换半成品食材、调味料及农副产品。如需调整，甲方通知后乙方无条件执行。

第九条 乙方须严格把控食材原材料品质、保证食材新鲜。坚决禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。

第十条 乙方协助甲方办理食堂的食品经营许可证。

第十一条 公务接待服务另行收费，收费标准双方另行协商。如甲方就餐人数发生变化或者甲方服务标准明显提高，乙方需要增加食堂服务人员，费用双方另行协商。

第十二条 厨师及其服务人员在承担本项目的同时不得承担其它项目；甲方根据工作需要，节假日及法定假日期间需提供服务时，中标人无条件提供，不再另行增加费用。

第十三条 严格落实餐具除菌消毒制度，及时清理残缺、破损和受污染的餐具，每个食堂每季度抽查送检1次餐具，复用餐具消毒检测检验每年不少于4次，检测的相关费用均由乙方承担。食品安全卫生率达到98%。

第十四条 按照政府职能部门的相关规定，对农副产品进行采购。

第十五条 服务期内，乙方应健全健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作；建立食堂服务相关的资料档案。制度健全主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、岗位责任、物流采购和供应等方面。

第十六条 乙方应负责所有餐饮区域的卫生清洁，制定一份卫生清洁方案，包括但不限于虫害消杀、日常保洁方案等，所制定的方案应符合政府职能部门的相关规定和要求，并负责向甲方报告任何可能引起职业健康安

全风险的事故。时刻保持操作间清洁、卫生，及时清除厨房油烟、垃圾和杂物。每周组织1次大扫除，保证就餐环境干净、整洁、舒适。

第十七条 乙方负责所有餐饮区域的垃圾处置工作。包括但不限于垃圾桶规格建议、垃圾桶数量、垃圾桶清洁消毒等，垃圾桶内套垃圾袋，并加盖密闭。严格按照垃圾分类的要求执行进行处理。垃圾暂存地周围应当保持清洁，对垃圾桶和垃圾存放点每天必须消毒。

第十八条 法律法规规定由食堂管理企业承担的其他事项。

第三章 委托服务期限

第十九条 委托服务期限为壹年，自2025年4月1日起至2026年3月31日止。（服务期满后甲方对乙方进行综合考评、考核、评估，依据综合考评情况可续签下一年度服务合同，续签最长不超过两年）。如甲方第二年服务采购非乙方为中标方，乙方应顺延15个工作日协助甲方做好交接工作。

。

第四章 费用

第二十条 本合同食堂运营服务费总金额为人民币元（¥：元）。乙方每月10日前据实将上月所有餐费及相关考核资料交甲方，甲方将以上月所有餐费为支付基数，在根据考核办法进行考核，如考核达标将全额支付，如未达标将按相应条款扣减罚金后支付，甲方原则上每满一个月的次月前15个工作日内支付乙方上月食堂运营服务费用。支付方式：转帐支票或电汇。

第二十一条 食堂运营服务费中包含的事项：

- 1、管理服务人员的工资、社会保险、福利；
- 2、管理服务人员服装费；
- 3、管理人员通信费；
- 4、管理人员交通费；

- 5、办理许可证的相关费用及年审费用；
- 6、办公耗材费；
- 7、低值易耗品费；
- 8、食材费用；
- 9、垃圾外运费；环境消杀费；
- 10、企业管理费；
- 11、企业利润；
- 12、法定税费。

第二十二条 食堂运营服务费中未包含的事项：

- 1、餐饮设备、餐具、食堂配套设施的采购、大型维修、改造费；
- 2、水、电、气等能耗费用；
- 3、政府部门规费；
- 4、服务标识费；
- 5、烟道检测费、烟道清洗费；
- 6、第二十条中未包含的其他费用；
- 7、若涉及到上述费用的支出由甲方另行承担。

第五章 双方的权利和义务

第二十三条 甲方的权利和义务

- 1、审定乙方拟定的食堂餐饮服务计划和方案。
- 2、检查、监督和考核乙方食堂餐饮服务计划、方案的实施的执行情况和服务质量情况（如饭菜质量、数量、卫生、服务、安全等）。
- 3、负责对乙方的食堂餐饮服务工作进行协调。
- 4、负责对乙方提供的菜谱、采购清单进行审核。
- 5、负责提供食堂水、电、气并保证正常供应。
- 6、提供场地及食品加工设备供乙方使用，并负责必要的设备更新。

- 7、免费提供乙方办公用房一间，免收水、电、网络等费用。
- 8、协助乙方收集、整理，积累食堂餐饮服务所需全部图纸、档案、资料。
- 9、协助乙方做好食堂管理宣传教育工作，不干涉乙方依法或依本合同约定而进行的正常管理服务工作和乙方内部的管理事务，不干涉乙方人员工资、奖金、社会保险的发放及人员的任免、调动、奖惩情况。
- 10、甲方根据工作需要，节假日及法定假日期间需提供服务时，中标人无条件提供，不再另行增加费用。
- 11、甲方制定日常考核、定期考核机制，每月对乙方服务情况进行考核，考核标准按照《市道桥事务中心食堂运营服务考核办法》执行。
- 12、甲方按时向乙方支付食堂运营服务费用。
- 13、法律法规规定由甲方承担的其他责任和享受的其他义务。

第二十四条 乙方的权利和义务

- 1、根据有关法律、法规及本合同的约定，制订本食堂的餐饮服务方案，独立实施本食堂的餐饮服务管理工作，张贴各类服务标识。
- 2、接受甲方及餐饮行业主管部门的监督和指导，定期向甲方报告食堂服务的完成情况和食堂服务计划的实施情况。为保证食品卫生安全配备必要的防护设施（如防蚊蝇）和消防设施（如消防沙袋、灭火毯、灭火器等），定期对烟道进行清洗及食堂环境消杀等工作。
- 3、负责提前制定菜谱、原材料采购计划报甲方审核。
- 4、负责购买各类原材料、辅料及低值易耗品，并做好原材料的验收工作，保证原材料、物品的质量。
- 5、负责原材料、辅料及低值易耗品的仓库保管和食堂账务管理。

- 6、负责食堂食品加工及服务性工作，向甲方提供约定的早餐、中餐和晚餐服务。严格遵守甲方规定的进餐时间，不得随意更改进餐时间，因特殊原因需要变更进餐时间，乙方应提前通知甲方。
- 7、乙方应保证就餐环境的洁净整齐，负责做好餐厅（包厢）及操作间的清洁；同时负责做好饭菜保温工作。
- 8、乙方人员应工作期间需统一着装，自觉遵守甲方食堂管理制度，接受甲方、上级部门、卫生监督部门的检查。
- 9、对甲方厨房现有设备及餐具，乙方应合理使用，妥善保管，严格管理，不得人为损坏和丢失。
- 10、乙方负责将在加工过程中产生的垃圾放置在指定地点，便于统一清理。
- 11、如乙方及其工作人员在工作期间因非甲方原因发生人身、财产等损害的，由乙方承担全部责任。
- 12、本合同终止时，乙方必须向甲方移交全部管理用房和原移交的图纸、资料、原委托管理的餐饮设备、餐具及配套设施。
- 13、乙方工作人员同乙方存在劳动关系，同甲方无任何关系。乙方负责承担派驻到现场的乙方服务人员的工资、福利、社保等待遇，并负责对全体从业人员进行经常性的安全教育，及时掌握员工队伍的思想动态，乙方对其员工人身安全、伤病及用工风险负责任。
- 14、乙方工作人员按卫生部门的规定每年进行健康检查，持证上岗。
- 15、法律、法规规定由乙方承担的其他责任和享受的其他义务。

第六章 食堂服务目标

第二十五条 乙方须按下列约定，实行目标管理：

- 1、按时供应每日所需的餐次，达到营养、卫生、质优的标准。
- 2、提供美味的菜肴、周到的服务、优美的就餐环境和整洁的厨房卫生环境。

3、每月由甲方组织人员对食堂服务进行满意度调查，满意率不低于80%，无食物中毒事件发生。

第七章 违约责任

第二十六条 甲方违反本合同第二十三条的约定，致使乙方不能完成食堂管理目标，甲方应当在一定期限内解决，逾期不能解决，乙方有权要求甲方再次整改，直至解除本合同，给乙方造成损失的，甲方应当赔偿；如条款中对某一违约行为有专门性约定的，按约定履行。

第二十七条 乙方违反本合同第二十四条的约定，甲方有权要求乙方在合理的期限内整改，逾期未整改或整改未达到标准的，甲方有权解除本合同；给甲方造成经济损失的，乙方应当赔偿。如条款中对某一违约行为有专门性约定的，按约定履行，因乙方违约导致甲方通过诉讼途径向乙方主张权利的，甲方为此所支出的全部费用（包括但不限于律师费、诉讼费等）均由乙方承担。

第二十八条 因政府行政命令、市政能源供应故障等因素给甲方造成损失（包括外部断电、断水、停天然气等乙方无法控制的因素），乙方不承担任何赔偿责任。

第二十九条 甲乙双方任何一方无故提前解除合同，应当提前一个月书面通知对方，并征得对方同意，同时，违约方应向守约方支付本合同总金额的百分之三十作为违约金，违约金不足以赔偿守约方实际损失的，仍应补足。

第八章 附则

第三十条 自本合同生效之日起三天内，根据甲方委托服务事项，双方办理完交接手续。

第三十一条 双方可对本合同条款进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

第三十二条 本合同附件均为合同有效组成部分，本合同及其附件、空格部分填写文字与打印文字具有同等效力。

第三十三条 因房屋建筑质量，年久自然损耗，设施设备质量或安装技术等原因，达不到使用功能或造成重大事故，由甲方承担责任并做善后处理。

第三十四条 本合同执行期间，如遇到不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。

第三十五条 本合同在履行中如发生争议，双方协商解决，协商不成，双方均可向本食堂所在地的人民法院提请诉讼。

第三十六条 合同期满本合同自然终止，双方如续订或不续签合同，应在本合同期满前一个月向对方提出书面意见；如对方未在规定时间内书面回复，则视同认可。

第三十七条 本合同一式伍份，甲方肆份，乙方壹份，具有同等法律效力。

第三十八条 本合同自双方授权代表签字、盖章之日起生效。

甲方签章：

代表人或委托代理人：

日期：

乙方签章：

代表人或委托代理人：

日期：

武汉市城市道路桥隧事务中心食堂运营服务项目考核办法

为规范武汉市城市道路桥隧事务中心（以下简称“市道桥中心”）食堂运营服务项目的日常管理工作，提高食堂服务公司管理水平，优化食堂服务质量，保证市道桥中心全体干部职工合法权益，特制定本考核办法。

一、考核标准制定依据

- 1、人力资源市场管理条例
- 2、招标文件及合同要求

二、考核内容

- 1、食堂工作人员管理；
- 2、服务场所综合管理；
- 3、操作间等综合管理；
- 4、食材、货物管理；
- 5、加工作业管理；
- 6、环境卫生管理。

三、考核办法

1、考核分为月度检查考核和日常检查考核两种，月度考核总评分由月度检查考核评分和日常检查考核评分两部分组成，月度检查考核评分占总评分的50%，日常检查考核评分占总评分的50%。低于月度考核总评分合格分的给予经济处罚。月度考核总评分=月度考核*50%+日常检查考核×50%。

2、月度检查考核每月一次，安排在次月进行，具体考核时间由市道桥中心考核小组协商后通知食堂服务公司，对食堂运营上月服务质量进行考核，考核小组由中心办公室、财务科等科室抽取人员组成，纪检部门对考核过程进行监督。为了以示公允，月度检查考核请食堂服务公司共同参加，但食堂服务公司不参与评分工作。

3、月度检查考核和日常检查考核考核按照《食堂运营服务工作考核表》实施。甲方有权就存在的问题提出通报并要求乙方限期整改。

四、考核经济处罚

1、考核评分满分100分，每月度考核检查评分【85-100】（含85分）为合格；【66-85】（含66分，不含85分）为基本合格；66分以下为不合格。按考核结果计算支付劳务服务费。

考核结果85分及以上为合格，全额支付上月食堂运营服务费；

当月考核分数高于或等于66分，低于85分，对比85分，按照每分1000元进行处罚；考核分数低于66分，直接扣除2万元运营服务费，同时对比85分，按照每分1000元进行处罚。

2、一个年度内连续2次月度考核不合格或累计3次月度考核不合格，不再续签下一年度服务合同，并且甲方有权终止合同。

3、建立职工评议职工食堂制度，每月随机抽取10名职工对食堂工作进行评议，职工评议食堂意见为：满意、基本满意、不满意三种。若满意、基本满意率低于70%，不满意率高于30%，第一次对食堂服务公司进行警告，第二次甲方有权终止合同。

4、设立意见簿（每个食堂一个），每月查看一次，虚心听取职工意见，并将意见转达中标人，以便改进工作。

5、出现在食堂进餐或购买熟食存在变质的情况，直接罚款3000元，一旦发生群体性食物中毒，使用腐败变质、霉变食材等恶劣行为，直接扣除5万元运营服务费，并依法追究法律责任，甲方有权终止合同。

6、乙方未经甲方同意，随意涨价，每次罚款5000元，如因市场行情确需调价，乙方需以市场调研为依据向甲方书面请示。

7、乙方未经甲方同意，随意更换红案、白案等食堂主要成员，每次罚款2000元。

7、甲方发现乙方未履行合同或采购需求条款，每发现一条罚款2000元

8、每次考核完成后，考核小组宣布考核结果及存在的问题，并限期整改，食堂服务公司如不能及时处理需上报说明原因，同一问题无正当理由反复出现，每个问题罚款1000元。

五、本协议未尽事宜，各方可另行协商达成补充协议，补充协议为本协议的组成部分，与本协议具有同等法律效力。补充协议与本协议不一致时，以补充协议为准。

食堂运营服务工作考核表

1、食堂工作人员管理

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
1	公司领导每周至少到岗检查1次。	现场检查	每次	-2分/次
2	未及时落实食堂管理人员合理要求。	投诉	每次	-2分/次
3	服务人员是否按照招标文件和合同要求配备到位。	现场检查	人员配备与文件要求不一致，每1人	-3分/次
4	服务人员健康证、上岗证、烹调师证、面点师证等证件真实有效。	现场检查	虚假证件、失效证件、无证件，每1人	-3分/次
5	服务人员热情服务，文明礼貌，服从管理	目视检查，达到标准	每接到1次投诉或1个职工不满意评议	-1分/次
6	工作人员统一着装、衣着干净	目视检查，达到标准	每次	-1分/次
7	工作人员与就餐者发生口角冲突或打人情况	投诉	每次	-1分/次
8	工作人员内部发生冲突，动手打人的情况	投诉	每次	-1分/次

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
9	未经食堂管理人员同意，擅自调整价格	投诉	每次	-5分/次
10	不服从食堂管理人员监督管理	投诉	每次	-1分/次
11	有浪费水、电、气等现象	现场抽查	每次	-2分/次
12	恶意破坏食堂公共财物	现场抽查	每次	-2/次

2、服务场所综合管理

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
1	桌椅、茶几、沙发：摆放整齐、干净、明亮、无污渍、无油渍、无杂物、无灰尘	目视检查，达到标准	1、一处不合格 2、三处以上相同不合格 3、明显或较大面积不合格	-0.5分/处
2	备餐台：内外干净整洁、餐具摆放整齐、无污渍、无油渍、无杂物、无灰尘	目视检查，达到标准		-0.5~-1分/项
3	设施、设备：标识清楚、表面干净、光亮；冰箱消毒柜内物品摆放整齐、干净、明亮，内室无锈迹、无油渍、无污渍、无异味	目视检查，达到标准		-1~-2分/处
4	售餐台：表面干净、光亮；	目视检查，达到标准		

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则			
			评分标准	分值		
5	清洗池：内外干净、光亮、无油渍、无污渍、无灰尘	目视检查，达到标准				
6	餐具：干涩光亮、无水渍印迹、无残留物印迹、摆放整齐	目视检查，达到标准				
7	开关、插座面板：干净、无油渍、无污渍、无灰尘	目视检查，达到标准				
8	天花板通风口、灯饰面板：无灰尘、无污垢、无蜘蛛网	目视检查，达到标准				
9	悬挂装饰：干净、无灰尘、无蜘蛛网	目视检查，达到标准				
10	门窗、窗玻璃内面、玻璃门、木门：干净、光亮、无水渍、无油渍、无污渍及其它印痕	目视检查，达到标准				
11	纱窗：窗纱完整、干净、无污渍、无灰尘	目视检查，达到标准				
12	窗帘：干净、无污迹、无油迹、无灰尘	目视检查，达到标准				
13	墙面、柱体：干净、明亮、无油渍、无污渍、无蜘蛛网	目视检查，达到标准				
14	地面：干净、明亮、无垃圾、无杂物、无污渍、无尘渍、无痰迹、无积水、无纸屑	目视检查，达到标准				
15	班组负责人每日不少于2次巡查服务现场各项工作情况，做好记录	抽查《食堂环境日检表》 验证			每少1次	-1分/次

3、操作间等综合管理

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
1	设施、设备：标识清楚、摆放整齐、表面干净、光亮、无污渍；机械内部无残留物、无异味	目视检查，达到标准	1、一处不合格 2、三处以上相同不合格 3、明显或较大面积不合格	-0.5分/处
2	荷台、操作台、货架、储存柜：表面光亮干净，无污渍、无杂物、物品摆放整齐	目视检查，达到标准		-0.5~-1分/项
3	碗柜、消毒柜：内外干净、明亮、无油渍、无污渍、无水渍、无灰尘	目视检查，达到标准		-1~-2分/处
4	工具、用具：表面干净、整洁、无油污，物品摆放整齐	目视检查，达到标准		
5	冰箱、冰柜：内外干净、明亮、无油渍、无污渍，箱体霜层不超过1.5厘米	目视检查，达到标准		
6	清洗池：干净、光亮、无油渍、无污渍、无灰尘	目视检查，达到标准		
7	餐具：摆放整齐、干涩、光亮、无水渍、无印迹、无残留物	目视检查，达到标准		
8	调料：摆放整齐、盛装于器皿中、干净、无锈渍、无污渍	目视检查，达到标准		
9	墙面、柱体：干净、无灰尘、无污渍、无蜘蛛网	目视检查，达到标准		
10	天花板、通风口、灯饰：表面无灰尘、无污渍、无蜘蛛网	目视检查，达到标准		
11	地面：干净、明亮、无垃圾、无杂物、无污渍、无积水	目视检查，达到标准		

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
12	开关、插座、电路控制箱：表面干净无油渍、无污渍、无灰尘	目视检查，达到标准		

4、食材、货物管理

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
1	执行菜品留样工作，做好《菜品留样记录表》	现场抽查留样菜品与《菜品留样记录表》、菜单验证	未每菜留样，每少1份	-1分/份
			未每餐留样，每少1餐	-1分/餐
			份量未达到50克/份	-1分/份
2	留样菜品时间达到48小时	现场抽查	不符合	-1分/餐
3	服务处负责人或班组负责人未签阅	现场抽查《菜品留样记录表》	每少1次签阅	-1分/次

5、加工作业管理

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
1	存在食品安全问题的食品，不允许进入加工过程	现场检查（如长芽的土豆等）	未按要求执行	-5分/种次

2	将加工好的菜，按要求盛入菜筐中，提前检查菜筐的卫生，不得有杂物、异味	现场检查	未按要求执行	-1分/次
3	洗菜时做到无黄叶、泥污、根、茎等，带淀粉的菜必须得把淀粉洗净，用水浸泡	现场检查	未按要求执行	-1分/次
4	加工葱、姜、蒜做到先洗后切	现场检查	未按要求执行	-1分/次
5	加工过程中严禁打闹，严禁将刀扎入菜墩	现场检查	未按要求执行	-1分/次
6	加工完一种菜后，必须交到领班检验合格完毕，码放到指定地点，收拾好操作台卫生，方可加工第二种菜	现场检查	未按要求执行	-1分/次
7	未按时提供餐点，影响食堂用餐的	现场检查	未按要求执行	-5分/次
8	供餐数量不足，不能及时补充的	现场检查	未按要求执行	-3分/次
9	食堂未能按照制订餐谱供餐的	现场检查	未按要求执行	-2分/次
10	供餐份量不足	现场检查	未按要求执行	-2分/次
11	饭菜中发现异物	现场检查	未按要求执行	-2分/次

6、卫生管理

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
1	餐具清洗干净、无油污	目视检查，达到标准	未达到清洁标准	-0.5分/个
2	餐具按要求使用后消毒，并做好消毒记录	抽查《餐具、用品消毒记	未消毒	-5分/次

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
		录》、现场检查及询问员工消毒情况	少一次	-3分/次
3	冰箱张贴消毒卡，每周定时消毒并记录	现场检查张贴情况、询问员工执行情况	未张贴或未执行	-3分/项
		检查消毒记录	未达到频次	-1分/次
4	厨房、餐厅设备、设施、环境每周定时彻底清洁与消毒，并在《环境消杀记录表》上记录	检查现场与记录、询问员工执行情况	未执行	-3分/项
		检查消毒记录	未达到频次	-1分/次
5	抹布、拖把按区域、用途分类使用，标识清楚，每周消毒洗碗池、拖把池分区使用，标识清楚	现场检查	硬件不符合	-0.5~1分/项
		现场检查、询问员工执行情况	未消毒	-3分/项
		现场检查、询问员工分类标准	员工未执行分类标准	-0.5分/人次
6	清洁用物品、用具与食品用具、物品混放	现场检查、询问员工执行情况	未执行分类、分区无标识不符合要求	-2分/项
7	生熟工具、用具分开，标识清楚	现场检查、询问员工执行		

检查项目	工作标准(关键控制点)	验证方式	评分细则	
			评分标准	分值
		情况		
8	原料储存：原料生熟、生鲜、干货、调料等存放区域分开，标识清楚；加工后原材料加封加盖、无异味、无变质	现场检查、询问员工执行情况		
9	油、调料、饮料等有明确保质期食品、原料：在保质期内，外包装干净、完整，商标清晰	现场抽查	过期	-5分/袋、桶
			外包装不符合要求	-2分/袋、桶
10	厨房内所有的原材料一定要做到码放整齐，一律上架，不得与地面接触	现场抽查	1处不合格	-2分/处
11	严格落实餐具除菌消毒制度，每个食堂每季度抽查送检1次餐具，复用餐具消毒检测检验每年不少于4次。食品安全卫生率达到98%。	现场检查	送检频次不满足要求，每1次	-2分/次
			食品安全卫生率低于98%	-5分/次